

# Chaussons de viande à l'orientale



Pour 4 personnes **Préparation** : 20 min **Cuisson** : 35 min  
Ingrédients

- 1 pâte feuilletée ou brisée - 300 à 400 g de viande hachée
- 4 oignons blancs - 50 g de raisins secs
- 25 g de pignons de pin -1 cuillère à soupe d'huile
- 1 jaune d'oeuf -10 brins de coriandre
- 10 brins de ciboulette -2 pincées de quatre épices (ou plus suivant le goût)
- éventuellement : 1 c à c de cumin - sel et poivre

## Préparation

Pelez et hachez finement les oignons. Ciselez ciboulette et coriandre.

Dans une grande sauteuse, faites chauffer l'huile et revenir les oignons cinq minutes à feu doux en remuant souvent.

Ajoutez la viande et faites cuire à feu vif en mélangeant souvent. Salez et poivrez, ajoutez les raisins, les pignons, les quatre épices, remuez et laissez cuire encore trois minutes.

Parfumez avec les herbes, mélangez et retirez du feu.

Préchauffez le four th 7 (210° C). Déroulez la pâte et posez-la sur une plaque de four.

Versez le contenu de la sauteuse sur la moitié de la pâte jusqu'à 2 cm du bord.

Rabattez la pâte sans farce sur la farce et, avec les dents d'une fourchette, soudez les deux bords du chausson en appuyant tout autour.

Badigeonnez toute la surface avec le jaune d'oeuf battu dans un peu d'eau.

Cuisez pendant 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Remarque : Pour la rencontre, j'avais préparé des petits chaussons individuels. J'ai utilisé un petit moule à tarte comme emporte-pièce pour découper les disques des petits chaussons. C'est un peu plus long à préparer qu'un grand chausson.